

Hygieneplan zu Coronavirus SARS-CoV-2

Jugendhaus St. Christophorus Bad Dürkheim

Stand 12.07.2021

Die Corona (SARS-CoV-2)-Pandemie trifft das gesellschaftliche sowie wirtschaftliche Leben gleichermaßen, Beschäftigte und Nichtbeschäftigte. Diese Pandemielage ist eine Gefahr für die Gesundheit einer unbestimmten Zahl von Personen und zugleich für die öffentliche Sicherheit und Ordnung. Sie hat erhebliche Auswirkungen auf das Leben jedes Einzelnen und betrifft alle wirtschaftliche Aktivitäten und damit die ganze Arbeitswelt.

Das betriebliche Konzept sieht deshalb im Rahmen der Handlungshilfe zeitlich befristete zusätzliche Maßnahmen zum Infektionsschutz vor und berücksichtigt umfassend den **SARS-CoV-2-Arbeitsschutzstandard** des BMAS.

Die nachfolgend beschriebenen, besonderen Maßnahmen verfolgen das Ziel, durch die Unterbrechung der Infektionsketten die Bevölkerung zu schützen, die Gesundheit von Beschäftigten zu sichern, die wirtschaftliche Aktivität wiederherzustellen und zu erhalten und zugleich einen mittelfristig andauernden Zustand flacher Infektionskurven herzustellen. Dabei ist die Rangfolge von technischen über organisatorischen bis hin zu personenbezogenen Schutzmaßnahmen zu beachten.

Erstellung und Freigabe

Erstellt am	18.05.2020	Überarbeitet am	12.07.2021
Erstellt von	S. Mohr, Fachkraft für Arbeitssicherheit Dr. K. Schneider, Betriebsärztin unter Mitwirkung des Krisenstabes „Corona“ des Bischöflichen Ordinariates Speyer	überarbeitet von	Ulrike Weber, stellv. Hausleitung

1. Maßnahmenkonzept

Die Verantwortung für die Umsetzung notwendiger Infektionsschutzmaßnahmen trägt der Arbeitgeber. Ziel ist die Verhinderung von Infektionen. Der Schutz von Risikogruppen unter den Beschäftigten ist vorrangig und hat besondere Bedeutung. Der Krisenstab koordiniert zeitnah die Umsetzung der zusätzlichen Infektionsschutz-Maßnahmen. Die Betriebsärztin und die Fachkraft für Arbeitssicherheit wurden bei der Maßnahmenplanung einbezogen.

2. Arbeitsmedizinische Vorsorge und Schutz besonders gefährdeter Personen

Arbeitsmedizinische Vorsorge ist den Beschäftigten zu ermöglichen beziehungsweise anzubieten.

- Beschäftigte können sich individuell von der Betriebsärztin beraten lassen, auch zu besonderen Gefährdungen aufgrund einer Vorerkrankung oder einer individuellen Disposition.
- Ängste und psychische Belastungen müssen ebenfalls thematisiert werden können. Die Betriebsärztin kennt den Arbeitsplatz und schlägt dem Arbeitgeber geeignete Schutzmaßnahmen vor, wenn die normalen Arbeitsschutzmaßnahmen nicht ausreichen.
- Die Beschäftigten werden zwei Mal in der Woche mit einem Schnell- und einem Selbsttest getestet.
- Die Anordnung und Durchführung von Quarantänemaßnahmen geschieht in Abstimmung mit dem zuständigen Gesundheitsamt und unter Einbeziehung der Betriebsärztin.

3. Arbeitsplatzgestaltung und Verhaltensregeln

Mitarbeiter:innen müssen stets ausreichend Abstand (1,5 m) zu anderen Personen halten. Wo dies durch Maßnahmen der Arbeitsorganisation nicht möglich ist, müssen alternative Schutzmaßnahmen ergriffen werden.

- Berührungen (z.B. Händeschütteln oder Umarmungen) vermeiden.
- In die Armbeuge oder in ein Taschentuch niesen oder husten und das Taschentuch anschließend in einem Mülleimer entsorgen.
- Die Hände vom Gesicht fernhalten.
- Regelmäßig Hände mit Wasser und Seife ausreichend lange Waschen (mindestens 30 Sekunden), insbesondere nach dem Naseputzen, Niesen oder Husten.
- Ausreichende Schutzabstände sollen auch am Arbeitsplatz (Büro/Küche/Reinigung) eingehalten werden.
- Können Mindestabstände aus zwingenden Gründen nicht eingehalten werden Mund-Nase-Bedeckungen (FFP2/KN95), zur Verfügung gestellt und getragen.
- Werkzeuge und Arbeitsmittel werden personenbezogen bereitgestellt. Falls mehrere Personen nacheinander ein Werkzeug bzw. Arbeitsmittel verwenden müssen, werden Griffe o.ä. gereinigt und desinfiziert.
- Arbeitskleidung wird regelmäßig gereinigt und hygienisch, getrennt von der Alltagskleidung aufbewahrt.
- Kein Zutritt betriebsfremder Personen im Küchenbereich.
- Die Nutzung von Arbeitsflächen und Verkehrswegen ist so angepasst, dass ausreichend Abstand eingehalten werden kann.
- Wo erfahrungsgemäß Personenansammlungen entstehen (Zeiterfassung, Kantine, Wäscheraum, Aufzug, etc.), sind Schutzabstände auf den Stehflächen mit Klebeband markiert.
- Hautschonende Flüssigseifen und Handtuchspender mit Einmalhandtüchern (Handtuchrollenspender) stehen zur Verfügung.
- Die Beschäftigten sind zu ausreichend langem (mind. 30 sec) und gründlichem Händewaschen angehalten.
- Anleitung zum Händewaschen an den Waschbecken hängt aus.
- Eine mindestens tägliche gründliche Reinigung und Hygiene ist vorgesehen, Reinigungsintervalle verkürzt bzw. intensiviert.
- Intensivierung der Reinigungsintervalle im Rahmen der Pandemie aller gemeinsam genutzten Einrichtungen und Gegenstände (Türklinken, Lichtschalter, Handläufe, Tasten, ...).
- Abstand durch entsprechende Aufstellung/Reduzierung von Stühlen und Tischen ist sichergestellt.

4. Lüftung

Regelmäßiges Lüften dient der Hygiene, fördert die Luftqualität und vermindert das Infektionsrisiko.

- Regelmäßige Stoßlüftung alle 30 Minuten, je nach Fenstergröße auch häufiger.
- Raumlufttechnische Anlagen werden im großen Saal und im Speisesaal betrieben.
- Ein mobiles Lüftungsgerät wird nach Belegung eingesetzt.

5. Infektionsschutzmaßnahmen für Dienstreisen und Transporte

Tätigkeiten im Außendienst sind möglich. Für diese Tätigkeiten sind ggf. eigene Hygienepläne zu erstellen.

- Bei (Kunden-)Kontakten Mindestabstand (1,5 m) einhalten.
- Die Teilnehmendenzahl ist bei Präsenzveranstaltungen auf das notwendige Maß beschränkt.
- Kontaktdaten erfassen. Kunden werden auf die Erfassung und Speicherung der Kontaktdaten sowie Löschung nach 21 Tagen bzw. Herausgabe im Bedarfsfall an die staatlichen Behörden zur Kontaktnachverfolgung hingewiesen.
- Fahrzeuge werden einzeln oder in festen Teams genutzt.
- Fahrten/Dienstreisen werden auf ein notwendiges Minimum begrenzt.
- Bei mehr als einer Person im Fahrzeug sind Mund-Nase-Bedeckungen zu tragen.
- Desinfektionsmittel, Papiertücher und Müllbeutel stehen im Fahrzeug zur Verfügung.
- Innenräume der Fahrzeuge sind vom Fahrer mit Wischtüchern vor der Fahrzeugabgabe zu reinigen.

6. Handlungsanweisungen für Verdachtsfälle

Es sind betriebliche Regelungen zur raschen Aufklärung von Verdachtsfällen auf eine COVID-19-Erkrankung getroffen. Insbesondere Fieber, Husten und Atemnot können Anzeichen für eine Infektion mit dem Coronavirus sein.

- Beschäftigte mit entsprechenden Symptomen sind aufzufordern, das Betriebsgelände umgehend zu verlassen bzw. zuhause zu bleiben. Bis eine ärztliche Abklärung des Verdachts erfolgt ist, ist von Arbeitsunfähigkeit des Beschäftigten auszugehen.
- Beim Auftreten einer bestätigten Infektion (durch Gesundheitsamt) werden Kontaktpersonen identifiziert und in Quarantäne geschickt.

7. Unterweisung und aktive Kommunikation

Über Präventions- und Arbeitsschutzmaßnahmen ist eine umfassende Kommunikation im Betrieb sicherzustellen.

- Schutzmaßnahmen sind zu erklären und Hinweise verständlich (z. B. durch Hinweisschilder, Aushänge, Bodenmarkierungen etc.) zu machen.
- Auf die Einhaltung der persönlichen und organisatorischen Hygieneregeln (Abstandsgebot, „Husten- und Niesetikette“, Handhygiene, PSA, s. o.) ist hinzuweisen.

8. Bereich der Beherbergung

- Gäste müssen bei Anreise symptomfrei sein und einen nicht älter als 24-Stunden Coronavirus-negativen Test, eine Genesung oder vollständigen Impfschutz vorweisen.
- Gäste müssen bei vorliegenden Symptomen unverzüglich einen Arzt aufsuchen. Sollte sich eine Infektion bestätigen, ist das Jugendhaus St. Christophorus unverzüglich zu informieren.
- Für Gäste, die aus einem Risikogebiet einchecken möchten, gelten die jeweiligen Bestimmungen nach der aktuellen CoBeLVO und der Bundes CoronaEinreiseVerordnung.
- Eine Quarantäne- oder Absonderungsunterbringung ist im Jugendhaus St. Christophorus nicht möglich.
- Die Gäste werden über die Schutz- und Hygienebestimmungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- Im Eingangsbereich befinden sich gut sichtbare Händedesinfektionsspender für die Gäste.
- Beim Check-in werden die Kontakte zwischen Mitarbeitern und Gästen und der haptische Kontakt zu Bedarfsgegenständen auf das Notwendige beschränkt. Abstandsmarkierungen und Abtrennungen garantieren einen geregelten Gästeverkehr.
- In allen öffentlichen Bereichen (Rezeption, Tagungsräume, Frühstücks-/Essensraum, Außen- und Freizeitbereiche, Sanitärbereiche) werden die Abstands- und Hygieneregeln zwischen Mitarbeitern und Gästen sowie der Gäste untereinander eingehalten. Das Tragen von Mundschutz in den öffentlichen Bereichen richtet sich nach der aktuellen Corona-Bekämpfungsverordnung des Landes Rheinland-Pfalz. **Gäste sind in öffentlich zugänglichen Bereichen innerhalb der Räumlichkeiten des Hauses verpflichtet, eine medizinische Gesichtsmaske (OP-Maske) oder eine Maske der Standards KN95/N95 oder FFP2 zu tragen.**
- Alle Räume in denen sich die Gäste länger aufhalten, werden regelmäßig gelüftet.
- Entsprechend der Größe des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, begrenzt. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite gesperrt.
- Gästetoiletten in öffentlichen Bereichen werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert.
- Sämtliche Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) tragen eine medizinische Gesichtsmaske (OP-Maske) oder eine Maske der Standards KN95/N95 oder FFP2.

9. Bereich der Gastronomie

- Die Gäste werden über die Zutrittsbeschränkungen und Abstandsregelungen durch geeignete, gut sichtbare Hinweise informiert.
- Alle Gäste sind verpflichtet **eine medizinische Gesichtsmaske (OP-Maske) oder eine Maske der Standards KN95/N95 oder FFP2** zu tragen. Erst wenn die Sitzplätze am Tisch eingenommen wurden, kann der Mund-Nasen-Schutz für die Dauer des Sitzens abgelegt werden.
- Alle Mitarbeiter mit unmittelbarem Gästekontakt (unter 1,5 Meter Abstand) sind verpflichtet, einen entsprechenden Mund-Nasen-Schutz zu tragen.
- Der Betrieb ist verpflichtet, die Kontaktdaten aller Gäste pro Reservierung bzw. Anmeldung zu erfassen (Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer). Diese sind für einen Zeitraum von 1 Monat beginnend mit dem Tag des Besuches der Gäste in der Einrichtung aufzubewahren und im Anschluss unter Beachtung der DSGVO zu vernichten. Die Daten dürfen nicht für andere Zwecke verwendet werden. Diese Regelung wird eingeführt, um mögliche Infektionsketten nachzuvollziehen.
- Am Eingang des Speisesaals muss eine gründliche Händedesinfektion der Gäste am Händedesinfektionsspender stattfinden.
- Bar- und Thekenbereiche sind für die Abgabe von Speisen und Getränken geöffnet.
- Die Belegung der Tische erfolgt analog der Belegung der Zimmer.** Der Mindestabstand von 1,5 Meter kann an den Tischen unterschritten werden. Auf eine entsprechend großzügigere Bestuhlung ist zu achten.
- Der haptische Kontakt der Gäste zu Bedarfsgegenständen (Speisekarte, Menagen, Tablett, Servietten, usw.) wird auf das Notwendige beschränkt.
- Das regelmäßige Lüften der Räume, in denen sich Gäste oder Mitarbeiter länger aufhalten, ist erforderlich.
- Buffets und Thekenverkauf sind zulässig. Die Einhaltung der Abstandsregelung wird sichergestellt. Diese werden mit Markierungen im Abstand von 1,5 Metern kenntlich gemacht.
- Die Reinigung von gebrauchtem Geschirr (Besteck, Gläser, Teller etc.) ist mittels Spülmaschine mit mindestens 60 Grad durchzuführen.
- Entsprechend der Größe des Toilettenraums ist die Personenanzahl, die sich gleichzeitig im Toilettenraum aufhalten darf, zu begrenzen. Abstandsregeln sind einzuhalten. Ggf. sind einzelne Toiletten/Pissoirs oder z.B. jede zweite zu sperren.
- Gästetoiletten werden in regelmäßigen Abständen gereinigt. Ein Aushang der Reinigungszyklen mit Unterschrift der Reinigungskraft ist erforderlich. Es wird sichergestellt, dass Flüssigseife und Einmalhandtücher für die Gäste zur Verfügung stehen. Gäste werden über richtiges Händewaschen und Abstandsregelungen auch im Sanitärbereich informiert. Zwischen Toilettenbereich und Gastraum sollte ebenfalls gut sichtbare Desinfektionsspender aufgestellt werden.